

Faširana šnicla na povrcu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za šniclu:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **1**jaje
- **1** parcesuvog hleba
- **6** kašikaulja
- **po potrebibelo** vino
- **po potrebizacin**
- **po potrebimleveni** biber
- **po potrebitucana** crvena paprika
- **2** cesnabelog luka

Povrce:

- **3**krompira
- **2**vece paprike
- **2**paradajza
- **1** glavicacrnog luka
- **1** vezaperšuna
- zacin

Priprema

U mleveno meso dodati sitno sekan crni i beli luk, pa dodati krišku hleba ovlaš natopljenu sa belim vinom, dodati 1 jaje, ulje i zacin. Dobro izmešati, ako masa nije dovoljno kompaktna dodati malo prezle. Masu staviti u

plasticnu kesu.

Iseci na kocke krompir, papriku, paradaiz, crni luk i dodati seckan peršun, zacin. Izmešati i masu staviti u posudu za pecenje sa poklopcem. Uzeti poklopac od posude staviti kesu sa mesom i rastanjiti. Debljina šnicle da bude 1cm. Nožem iseci kesu po vrhu skloniti kesu sa mesa i prevrnuti šniclu sa poklopca na povrce. Poklopljeni peci pola sata na 200 stepeni i nepoklopljeni pola sata (zavisi od pecnice). Pecenjem sokovi iz mesa idu u povrce koje ostaje socno.

Savet